vinetur

Las avispas ayudan a fermentar el vino

Un estudio alemán apunta que transportan levaduras naturales entre las uvas y pueden enriquecer su aroma

miércoles 22 de abril de 2026



Las avispas pueden tener un papel en la producción de vino. Así lo recoge una investigación de un equipo alemán publicada en 2012 y citada ahora por el portal francés Le Figaro Vin, que explica cómo estos insectos transportan levaduras naturales entre las uvas y ayudan a su presencia en el viñedo.

Según el texto, cuando la avispa se alimenta de los racimos deposita levaduras que luego intervienen en la fermentación. Entre ellas figura Saccharomyces cerevisiae, una de las especies más usadas en bodega. Los investigadores señalan que estas levaduras viven en el intestino de las avispas durante todo el año y pasan de una generación a otra cuando nacen nuevas colonias en primavera.

Philippe Grandcolas, director de investigación del CNRS, explica en el artículo que la dieta de la avispa incluye una parte alta de etanol y que ese insecto ha evolucionado para consumir frutos azucarados y transformar el azúcar en alcohol. Esa adaptación ayuda a entender por qué puede convivir con el entorno del viñedo y actuar como vehículo natural de levaduras.

El estudio apunta que esas levaduras aportan más variedad aromática al vino. También recuerda que este papel es más visible en explotaciones que trabajan con biodinámica o viticultura natural, donde se mantiene cobertura vegetal entre las cepas. En esos casos, las avispas encuentran refugio y siguen moviéndose por el viñedo.

En cambio, en la viticultura convencional el proceso depende menos de estos insectos. El texto indica que muchos productores usan levaduras industriales y controlan ellos mismos la fermentación. Aun así, los autores advierten de que cualquier cambio ambiental que reduzca la biodiversidad de insectos puede afectar a la diversidad de levaduras y, con ello, a la calidad de los productos fermentados.

La investigación también pone el foco en medidas sencillas para conservar a estos insectos, como la presencia de setos y taludes en torno a las parcelas. Para los autores, mantener esa diversidad biológica no solo ayuda al equilibrio del viñedo, sino también a preservar microorganismos que intervienen en la elaboración del vino.